IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:44 Page C1

www.krups.com

XP5220-XP5240

www.krups.com

E
F
S

English . . . . . p. 1
Français . . . . . p. 12
Español . . . . . p. 28

KRUPS

Réf. 0 828 241B

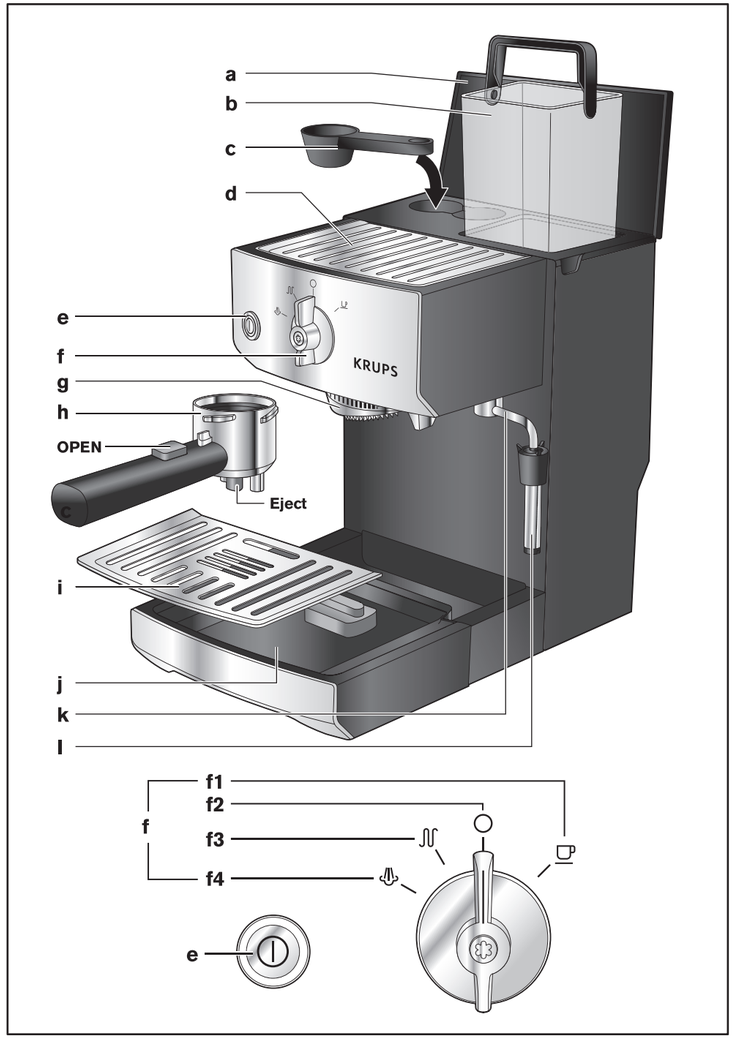


fig. 1

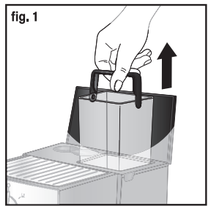


fig. 2

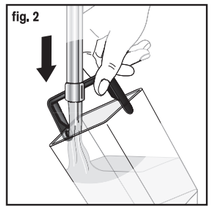


fig. 3

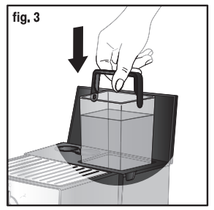


fig. 4

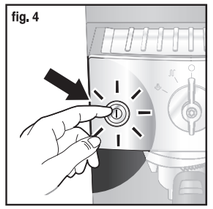


fig. 5

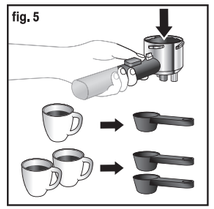


fig. 6

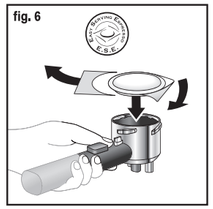


fig. 7

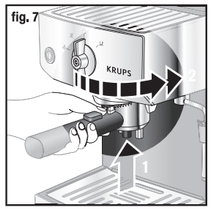


fig. 8

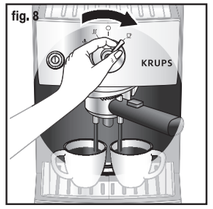


fig. 9

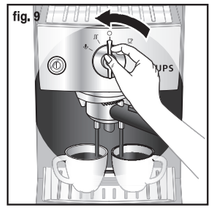


fig. 10

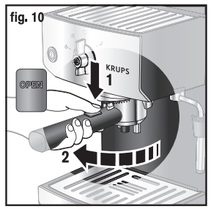


fig. 11

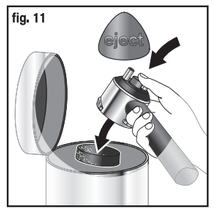


fig. 12

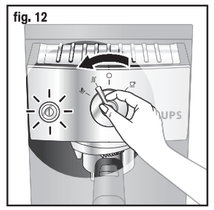


fig. 13

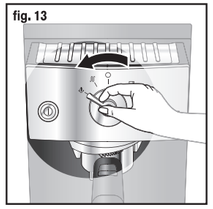


fig. 14

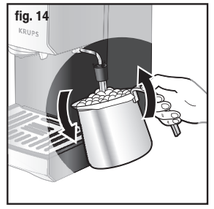


fig. 15

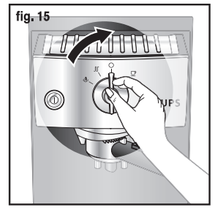


fig. 16

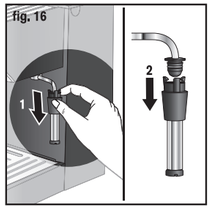


fig. 17

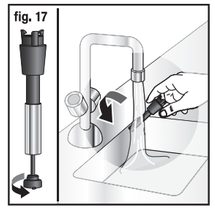


fig. 18

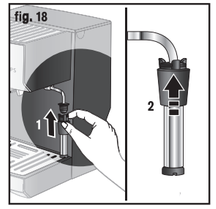


fig. 19

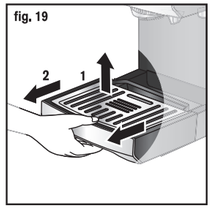


fig. 20

fig.21

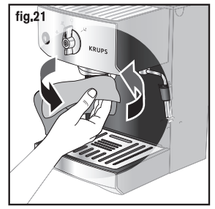


fig. 22

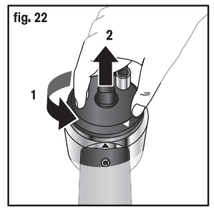
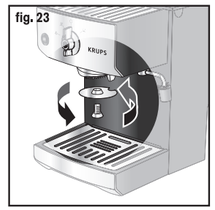


fig. 23



Filter-holder position for 1 cup
Position du porte-filtre pour 1 tasse
Posición del portafiltro para 1 taza

Filter-holder position for 2 cups
Position du porte-filtre pour 2 tasses
Posición del portafiltro para 2 tazas

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 12

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale s'il n'est pas utilisé pendant quelques jours et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites marques ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au Centre de service Krups le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Krups peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.
17. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
18. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de commande à « off » puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
19. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 13

20. Ne pas verser des liquides autres que de l'eau et la solution de détartrage précisée dans ce manuel dans le réservoir d'eau.
21. Protéger l'appareil de l'humidité et du gel.
22. Pour usage domestique seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel agréé de Krups uniquement. Visiter notre site Web www.krups.ca au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de Krups uniquement.

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

A. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.

B. Si une rallonge est absolument nécessaire,
   1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine;
   2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

C. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

Dans le but d'améliorer ses produits, Krups se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 14

TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION ..... p. 15
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... p. 15
3. CONSEILS ..... p. 15
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... p. 16
5. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ..... p. 17
6. FONCTION MOUSSAGE DU LAIT ..... p. 19
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... p. 20
8. DÉTARTRAGE ..... p. 21
9. PROBLÈMES, CAUSES PROBABLES ET ACTIONS CORRECTIVES .... p. 23
10. PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE ..... p. 25

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 15

Votre machine est équipée d'un porte-filtre muni de trois systèmes brevetés conçus pour vous permettre de préparer un espresso parfait dans le confort de votre foyer.

1. Le système de tassage KRUPS « Precise Tamp » tasse progressivement la mouture à espresso lorsque le porte-filtre est tourné en place pour s'assurer que le café est précisément tassé à tout coup.
2. Le système d'éjection de la mouture usagée permet de la retirer proprement à tout coup.
3. Le porte-filtre peut être utilisé avec tous les types de dosettes, y compris les dosettes E.S.E. et les dosettes souples.

Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

1. DESCRIPTION

a Couvercle du réservoir
b Réservoir d'eau amovible
c Cuillère à mesurer
d Plateau réchauffe-tasses
e Bouton marche / arrêt avec témoin lumineux ACL
f Sélecteur de fonctions
- f1. Position café
- f2. Position arrêt
- f3. Position préchauffage de la vapeur
- f4. Position vapeur

g Tête de percolation
h Porte-filtre avec système d'éjection de la mouture ou de la dosette et tassage progressif du café : système KPT « Krups Precise Tamp ». Accepte du café moulu (1 ou 2 tasses) et les dosettes E.S.E. ou souples.
i Grille du plateau d'égouttage
j Plateau d'égouttage avec indicateur de niveau
k Buse à vapeur multidirectionnelle
l Tube à vapeur avec buse à mousser

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe : 15 bars
- Porte-filtre avec système d'éjection. Accepte le café moulu et tous les types de dosettes, E.S.E. ou souples.
- Fonction vapeur
- Arrêt automatique au bout de 30 minutes.
- Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,1 litre)
- Puissance : 1 450 W
- Tension : 120 V – 60 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 300 mm, L. 230 mm, P. 280 mm

IMPORTANT !
Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement sur du courant alternatif de 120 V.
Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Toute utilisation autre que domestique, y compris une utilisation commerciale, annule la garantie.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 16

3. CONSEILS

- Pour extraire pleinement la saveur de l'espresso, nous vous recommandons d'utiliser des grains de café entiers fraîchement moulus au moment de préparer l'espresso. Assurez-vous que la finesse de la mouture est adéquate pour un espresso. Une mouture trop fine donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donnera un espresso sous-extrait et pauvre en saveurs. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
- Conservez la mouture dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec pour mieux en préserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée sur de longues périodes car elle perd sa saveur au fil du temps.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre jusqu'au rebord, mais utilisez la cuillère à mesurer (1 cuillère rase par tasse).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 jours consécutifs, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l'appareil.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Pour obtenir une meilleure température de café, nous vous conseillons de préchauffer vos tasses.
- Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser une cartouche Claris Aqua Filter System F088 (accessoire non fourni) et de procéder à des détartrages réguliers.

IMPORTANT !
Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après un détartrage, l'appareil doit être nettoyé comme décrit à la section 4 : « AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ».

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre machine à espresso, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse puis séchez-les bien avant de les remettre en place.
Si vous n'utilisez pas la cartouche Claris, reportez-vous directement au paragraphe ci-dessous « RINÇAGE DE VOTRE APPAREIL ». Veuillez noter qu'il est fortement recommandé d'utiliser une cartouche Claris pour prolonger la durée de vie de votre appareil et pour améliorer le goût de votre espresso.

INSTALLATION DE LA CARTOUCHE CLARIS :

Si vous utilisez une cartouche Claris, veuillez suivre la procédure suivante pour l'installer :

- Vissez la cartouche Claris au fond du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau puis replacez-le **(fig.2 et 3)**.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton « marche / arrêt » **(fig.4)**.
- Tournez le sélecteur en position « préchauffage de la vapeur ». Lorsque le voyant devient fixe, ramenez le sélecteur en position « arrêt ».
- Répétez cette opération 2 fois de plus.

Pour s'assurer que la cartouche est bien remplie, mettez un récipient sous la tête de percolation, tournez le sélecteur en position « café » et vérifiez que de l'eau s'écoule dans le récipient par la tête de percolation. Si ce n'est pas le cas, répétez la procédure décrite ci-dessus.

RINÇAGE INITIAL DE VOTRE APPAREIL

Suivez les étapes suivantes pour rincer votre appareil :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée **(fig.1)**.

- Remplissez-le d'eau **(fig.2)**.
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(fig.3)**.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton « marche / arrêt » **(fig.4)**.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et tournez-le vers la droite **(fig.7)**.
- Mettez un récipient d'un volume suffisant pour recevoir l'eau du réservoir sous le porte-filtre.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux devient fixe; tournez alors le sélecteur en position « café » et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir **(fig.8)**.
- Si le récipient n'est pas assez grand pour contenir toute l'eau du réservoir, interrompez l'opération en tournant le sélecteur en position « arrêt » pour vider le récipient. Replacez-le puis tournez le sélecteur en position « café ».
- Répétez au besoin jusqu'à ce que le réservoir soit vide. **(fig.9)**.
- Une fois que toute l'eau s'est écoulée, retirez et videz le récipient, appuyez sur le bouton « OPEN » sur le porte-filtre et tournez-le vers la gauche pour l'enlever **(fig.10)**.

5. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Afin d'extraire toute la saveur du café, cette machine réalise une pré-extraction avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

PRÉCHAUFFAGE DES ACCESSOIRES

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de préchauffer le porte-filtre avant d'y mettre de la mouture, et de préchauffer aussi les tasses.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Mettez le porte-filtre en place, placez les tasses dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux cesse de clignoter.

- Tournez alors le sélecteur en position « café » **(fig.8)**.
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur en position « arrêt » **(fig.9)**.
- Enlevez les tasses, en faisant attention de ne pas renverser d'eau.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant sur le bouton « OPEN » et en tournant le porte-filtre vers la gauche, et retirez-le de l'appareil **(fig.10)**.

Remarque : Utilisez le plateau réchauffe-tasses pour préchauffer les tasses à espresso.

AVEC DU CAFÉ MOULU

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso. Utilisez toujours des grains de café moulus et assurez-vous que la finesse de la mouture est adéquate pour un espresso. Une mouture trop fine donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donnera un espresso sous-extrait et pauvre en saveurs. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.

Conservez la mouture dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec pour mieux en préserver la saveur. La mouture ne doit pas être conservée sur de longues périodes car elle perd sa saveur au fil du temps.

N'utilisez pas de café instantanné ni du café conçu pour les machines à percolation.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- A l'aide de la cuillère à mesurer, mettez une cuillère rase de mouture par tasse d'espresso dans le

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 18

porte-filtre **(fig.5)**.

- Enlevez l'excédent de mouture sur le rebord du porte-filtre.

Important : Ne tassez pas la mouture dans le porte-filtre. Le café est tassé automatiquement avec le système KPT « Krups Precise Tamp ».

- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le tournant au maximum vers la droite. Vous entendrez des clics pendant que le système KPT ajustera automatiquement le niveau de tassage, selon la quantité de café utilisé. Plus vous approcherez du niveau optimal de tassage, plus la poignée sera difficile à tourner. À ce moment, ne la forcez pas. Utilisez les indications « une tasse » et « deux tasses » sur la tête de percolation comme guide pour savoir où arrêter. Puisque que le système KPT ajuste automatiquement le niveau de tassage, vous constaterez que vous ne pourrez pas arrêter à la même place chaque fois. Ne tournez jamais la poignée plus loin que l'indication « une tasse » à droite complètement **(fig.7)**.
- Mettez une ou deux tasses sous le porte-filtre **(fig.8)**.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux devient fixe.

- Tournez alors le sélecteur en position « café » **(fig.8)**.
- Lorsque vous avez obtenu la quantité de café souhaitée, remettez le sélecteur en position « arrêt ».
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez sur le bouton « OPEN » en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil.
- Jetez la mouture usagée à l'aide du système d'éjection en tenant le porte-filtre à l'envers au-dessus d'une poubelle. Appuyez sur le bouton « EJECT » situé entre les deux sorties de café, sous le porte-filtre **(fig.11)**. Rincez le porte-filtre à l'eau courante, en appuyant sur la touche « EJECT » pour éliminer les restes de mouture. Une fois rincé et séché, le porte-filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres espressos.
- **IMPORTANT : Ne pas laisser le porte-filtre en position verrouillée lorsque la machine n'est pas utilisée afin d'éviter l'usure inutile du joint.**

AVEC UNE DOSETTE « E.S.E. »

La dosette « E.S.E. » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée (44 mm de diamètre) de 7 g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso « ristretto » (serré) à l'italienne.

Ce système permet une utilisation simple et propre de votre machine.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- Déchirez le papier qui dépasse de la dosette, placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre, l'inscription rouge vers le bas.

Veillez à bien placer la dosette au centre du porte-filtre, sans papier qui dépasse, sinon il pourrait y avoir des fuites ou des résultats médiocres.

- N'utilisez jamais plus d'une dosette à la fois.
- Suivez les étapes des figures 7 à 11 de la préparation d'un espresso.

AVEC UNE DOSETTE SOUPLE

Votre machine peut également recevoir des dosettes souples, qui sont habituellement plus petites que les dosettes E.S.E. Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines à espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 19

le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.

- Déposez une dosette souple dans le porte-filtre. Veillez à bien placer la dosette au centre du porte-filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites ou des résultats médiocres. N'utilisez jamais plus d'une dosette à la fois.
- Suivez les étapes des figures 7 à 11 de la préparation d'un espresso.

6. FONCTION MOUSSAGE DU LAIT

La vapeur sert à faire mousser le lait (pour préparer par exemple un cappuccino ou un café latte) grâce à la buse à mousser.

Pendant que la machine produit de la vapeur, la pompe fonctionne en émettant des bruits sourds. Ces bruits sont normaux et indiquent que la machine fonctionne adéquatement.

Après l'utilisation de la fonction vapeur, l'appareil se purge automatiquement pour se refroidir en pompant de l'eau froide dans le système de chauffe. Durant les cycles de purge, le surplus de vapeur contenu dans le système de chauffe se libère avec l'eau chaude dans le plateau d'égouttage.

Le dégagement de vapeur et le bruit qui l'accompagne sont nécessaires au refroidissement de l'appareil.

Attention : durant et après l'utilisation de la buse à vapeur, les parties métalliques peuvent être brûlantes. Soyez prudent lorsque vous la manipulez pour éviter les blessures.

UTILISATION DE LA BUSE À VAPEUR POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide jusqu'à la limite maximale et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Tournez le sélecteur en position « préchauffage de la vapeur ». Le témoin lumineux clignote pour indiquer que la machine est en préchauffage.
- Placez la buse à vapeur de façon à ce qu'elle pointe en direction opposée de la machine.
- Versez 60 à 100 ml (1/4 à 1/3 de tasse) de lait frais dans un récipient étroit assez court pour passer sous la buse à mousser. Le lait et son récipient doivent être bien froids pour des résultats optimaux.
- Nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT. Il est possible de mousser du lait 3,25 %, 2 %, 1 % et écrémé.
- Dés que le témoin lumineux devient fixe, plongez la buse à mousser dans le lait.
- Tournez le sélecteur en position « vapeur » **(fig.13)**.
- Pour de meilleurs résultats, moussez le lait à partir du fond du récipient mais sans toucher le fond, environ 25 secondes. Ensuite, descendez progressivement le récipient pour que la buse remonte vers la surface. Veillez à ce que la buse ne sorte pas du lait et que le niveau de lait ne couvre pas l'anneau de plastique noir au haut de la buse.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur en position « arrêt » **(fig.15)**. A ce moment là, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez préparer un autre espresso.

Important : Pour éviter de boucher les trous de la buse à mousser, la mousse de lait ne doit jamais atteindre l'anneau de plastique noir au haut de la buse.

Il est important de nettoyer la buse à mousser après chaque utilisation pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur. Pour cela :

- Placez la buse à mousser dans un petit récipient rempli d'eau.
- Tournez le sélecteur en position « préchauffage de la vapeur ».
- Une fois que le témoin lumineux est fixe, tournez le sélecteur en position « vapeur » pour enlever le reste de lait. Laissez fonctionner la machine 30 secondes.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 20

■ Tournez le sélecteur en position « arrêt » et essuyez la buse à mousser avec un linge propre.

Pour un nettoyage en profondeur de la buse à mousser, reportez-vous à la section 7 « Nettoyage et entretien ».

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE AUTO-CAPPUCCINO KRUPS XS-6000 POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT (VENDU SÉPARÉMENT)

L'accessoire auto-cappuccino facilite la préparation de cappuccino et de café latte. Il est composé d'une buse spéciale à deux positions et d'un récipient à lait en acier inoxydable.
Cet accessoire peut être vendu séparément.

- Assemblez les différentes pièces. Choisissez la position cappuccino ou café latte sur la buse spéciale.
- Remplissez le récipient de lait et placez une tasse ou un verre sous la buse spéciale auto-cappuccino.
- Tournez le sélecteur en position « préchauffage de la vapeur ». Une fois que le témoin lumineux est fixe, placez le sélecteur en position « vapeur ».
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur en position « arrêt ». A ce moment, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez préparer un autre espresso.

Afin d'éviter que le lait ne sèche et ne bouche l'accessoire auto-cappuccino, nous vous recommandons fortement de le nettoyer après chaque usage. Pour ce faire :

- Lavez le récipient en acier inoxydable et versez-y de l'eau propre. Réassemblez les différentes composantes et démarrez un cycle de vapeur pendant 30 secondes.
- Essuyez ensuite toutes les composantes à l'aide d'un linge propre humide.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : Les accessoires de votre machine à espresso ne résistent pas au lave-vaisselle. Ne lavez pas la cuillère, le plateau d'égouttage, le porte-filtre ni le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours la prise de courant avant chaque nettoyage et laissez l'appareil refroidir pour éviter les blessures.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un linge propre humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou forts ni de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé et rincé avant d'être replacé dans la machine.
- Lorsqu'une fine couche blanche poudreuse se forme sur les parois du réservoir, il est temps de détartrer la machine (voir la section 8 « DÉTARTRAGE »).

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé. Il est normal qu'il y ait de l'eau dans le plateau d'égouttage, cela ne signifie pas que la machine fuit. Soulevez légèrement le plateau et retirez-le de l'appareil.
Si plusieurs espressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider après quelques espressos pour éviter un débordement.
Les indicateurs de niveau rouges du plateau flotteront à la surface pour vous rappeler qu'il est temps de le vider avant qu'il ne déborde. Lorsque vous le videz, retirez la grille de métal et rincez le compartiment en-dessous. Si nécessaire, nettoyez le plateau et sa grille avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 21

doux, rincez et séchez complètement. Au remontage, assurez-vous de bien repousser le plateau jusqu'au fond, pour éviter les fuites.

NETTOYAGE DE LA TÊTE DE PERCOLATION ET DU PORTE-FILTRE

- Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Passez un linge humide sur la tête de percolation.
- Nettoyer le porte-filtre avec de l'eau tiède et un peu de savon à vaisselle doux.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou forts ni de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant pour nettoyer la tête de percolation et le porte-filtre.
- Appuyez plusieurs fois le bouton « EJECT » pendant le rinçage sous l'eau courante pour enlever tous les grains de café restants.
- Rincez à fond et séchez soigneusement.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre machine, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure inutile du joint.

Pour un nettoyage en profondeur, le porte-filtre peut être entièrement démonté :

- Retirez la partie en plastique noir où se trouvent les sorties café et le bouton « EJECT » en la tournant vers la gauche et en tirant **(fig.22)**.
- Rincez les différentes composantes à l'eau courante. Au besoin, utilisez un peu de savon à vaisselle doux.
- Rincez et séchez toutes les composantes avant de les réassembler.
- Replacez la partie en plastique noir dans la pièce en métal, tournez-la vers la droite jusqu'à l'alignement des deux flèches sur les deux pièces.
- Si la tête de percolation est très encrassée, dévissez sa grille à l'aide d'un tournevis, rincez-la à fond, séchez-la et remontez-la.

NETTOYAGE DU TUBE À VAPEUR ET DE LA BUSE À MOUSSER

- Pour nettoyer le tube à vapeur, veuillez le désassembler de la buse en tirant l'anneau noir vers le bas **(fig.16)**.
- Pour le nettoyer à fond, désassemblez les 3 composantes : le tube intérieur, le tube extérieur et la protection en acier inoxydable.
- Pour retirer le tube intérieur, dévissez l'extrémité de la buse, puis retirez la protection en acier inoxydable.
- Nettoyez ces 3 composantes sous l'eau tiède courante et utilisez un peu de savon à vaisselle doux au besoin **(fig.17)**. Rincez à fond et séchez complètement avant de réassembler les composantes.
- Assurez-vous que l'anneau de plastique pointe vers le bas, puis replacez la buse à mousser sur le tube à vapeur en la poussant doucement vers les haut jusqu'à ce qu'elle clique en place **(fig.18)**.

8. DÉTARTRAGE

La garantie ne couvre pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.

Détartrez régulièrement votre machine avec la trousse **de détartrage Krups (numéro F054)**, disponible dans les centres de service agréés Krups. Cette trousse comprend, en plus de deux sachets de poudre de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour vous aider à évaluer la fréquence de détartrage de votre machine, pour une utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du niveau d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par le testeur est donc donnée à titre indicatif.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 22

N'oubliez pas qu'il est possible que vous deviez détartrer votre machine plus souvent.

FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE			
Nb moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19)	Eau dure (19-30)	Eau très dure (>30)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage tous les mois est conseillé.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

- Videz le réservoir et remettez-le en place.
- Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, retirez-la avant l'opération de détartrage.
- Suivez le mode d'emploi de la poudre de détartrage Krups incluse dans la trousse.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans la machine et verrouillez-le en tournant vers la droite.
- Placez un récipient sous la buse à vapeur pour récolter l'eau.
- Appuyez sur le bouton « marche / arrêt » et placez immédiatement le sélecteur en position « vapeur » (sans s'arrêter à la position « préchauffage de la vapeur »).
- Laissez le mélange couler par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Ramenez le sélecteur en position « arrêt ».
- Placez un récipient d'un volume suffisant sous le porte-filtre.
- Lorsque le témoin lumineux devient fixe, tournez le sélecteur en position « café » et laissez s'écouler la moitié du mélange restant.
- Arrêtez l'appareil avec le bouton « marche / arrêt » en laissant le sélecteur en position « café ». Videz le récipient sous le porte-filtre et remettez-le en place.
- Après 15 minutes, remettez l'appareil en marche.
- Laissez s'écouler le reste du réservoir.
- Tournez le sélecteur en position « arrêt ».

RINÇAGE

IMPORTANT !
Après le détartrage, effectuez 2 à 3 opérations de rinçage avec de l'eau propre, comme décrit à la section 4 « Avant la première utilisation ».
N'oubliez pas de rincer la buse à vapeur en suivant les instructions suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau. Placez un récipient sous la buse à mousser.
- Appuyez sur le bouton « marche / arrêt » et tournez aussitôt le sélecteur en position « vapeur » (sans s'arrêter à la position « préchauffage de la vapeur »)
- Laissez l'eau couler par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Ramenez le sélecteur en position « arrêt ».

L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 23

9. PROBLÈMES, CAUSES PROBABLES ET ACTIONS CORRECTIVES

Problèmes	Causes probables	Solutions
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses et le porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires : tasses et porte-filtre (cf section 6).
Le porte-filtre est bloqué.	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre.	Appuyez sur le bouton « OPEN » tout en tournant le porte-filtre vers la gauche.
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau.	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement.	Serrez davantage le porte-filtre en le tournant au maximum vers la droite.
L'espresso coule trop lentement.	Vous avez trop serré le porte-filtre.	Diminuez l'effort de serrage.
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre (cf section 7).
	La grille de la tête de percolation est encrassée.	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la tête de percolation avec un linge humide. **(fig.21)**.
L'eau ne passe pas.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir est mal monté.	Replacez correctement le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine.	Nettoyez le porte-filtre (cf section 7) et essayez une mouture moins fine. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
	Votre appareil est entartré.	Détartrez la machine (cf section 8).
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la préparation d'un espresso.	Le sélecteur n'a pas été positionné en position « arrêt ».	Éteignez votre appareil en positionnant le sélecteur en position « arrêt ». **(fig.9)**
	Votre appareil est entartré.	Détartrez la machine (cf section 8).
Il y a du marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Appuyez sur la touche « EJECT » pour éliminer les restes de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse. La mouture parfaite est très fine, mais ne s'agglomère pas lorsqu'on la presse.
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte.	Le clapet au fond du réservoir est sale ou défectueux.	Lavez le réservoir d'eau et poussez avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir pour s'assurer qu'il n'est pas coincé.
	Le clapet est bloqué par du calcaire.	Détartrez l'appareil (cf section 8).

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 24

Problèmes	Causes probables	Solutions
De l'eau coule sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé.
	Le plateau ramasse-gouttes n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le plateau ramasse-gouttes est poussé au fond de l'appareil (cf section 7).
	Le plateau ramasse-gouttes déborde.	Videz et rincez soigneusement le plateau ramasse-gouttes, puis replacez-le (cf section 7).
La pompe est anormalement bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Arrêtez l'appareil, remplissez le réservoir d'eau et redémarrez.
	Le réservoir est mal monté.	Replacez correctement le réservoir.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre (cf section 7).
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas placé correctement.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le.
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture avant de mettre le porte-filtre en place.
	La dosette est mal positionnée dans le porte-filtre.	Assurez-vous que la dosette est bien centrée, enlevez l'excès de papier de la dosette et assurez-vous que le papier ne dépasse pas sur les bords du porte-filtre.
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil à fond après le détartrage (cf section 8).
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée car il manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (cf section 4). Avant de commencer un cycle, vérifiez toujours s'il y a suffisament d'eau dans le réservoir. Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal placé.	Replacez correctement le réservoir d'eau.
La buse à mousser ne fait pas mousser le lait.	La buse à mousser est bouchée ou entartrée.	Nettoyez soigneusement (cf section 7) ou détartrez la buse à mousser (cf section 8).
	Le lait n'est pas assez froid ou assez frais.	Utilisez du lait froid et frais dans un récipient froid. Il est recommandé d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT. Il est possible de mousser du lait 3,25 %, 2 %, 1 % et écrémé. Essayez différentes marques de lait.
	Le tube intérieur de la buse à mousser n'est pas assez serré.	Serrez-le plus fermement (cf section 7).
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un pichet d'un petit diamètre pour de meilleurs résultats. Refroidissez le récipient avant d'y ajouter le lait.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 25

10. PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Protégeons l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Pour jeter votre appareil, consultez votre organisme de collecte des déchets local pour savoir quelle est la méthode adéquate pour le recycler ou l'éliminer.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 26

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts de fabrication un an à compter de la date d'achat. Ces appareils ne conviennent pas à un usage commercial ou professionnel. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel par Krups, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différents de ceux indiqués sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de modification ou de réparation non autorisée par Krups, ni en cas d'utilisation commerciale, ni si des objets autres que du café ont été introduits dans le moulin. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale, tel que le remplacement de soupapes ou de joints, qui doivent couramment être remplacés.

LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET EXHAUSTIVES, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS. KRUPS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, QUELS QU'ILS SOIENT.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ni de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.
Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups le plus près. (Veuillez visiter le site www.krups.ca ou contacter le Centre de service à la clientèle de votre pays voir la liste ci-dessous pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près.)
Si vous expédiez le produit au Centre de service, veuillez y joindre une lettre expliquant le problème ainsi qu'une copie de la preuve d'achat, et inscrire une adresse de retour valide sur l'extérieur de la boîte (les boîtes postales ne sont pas acceptées). Si la garantie du produit est expirée ou ne peut être validée, le Centre de service vous fera parvenir une estimation des réparations pour approbation.

SERVICE À LA CLIENTÈLE
Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez communiquer avec notre Centre de service à la clientèle. Il est préférable d'avoir le produit à portée de la main au moment de votre appel ainsi que le numéro de référence, habituellement situé sur la base du produit.

CANADA

Téléphone : 1-800-418-3325
Heures d'ouverture* : Lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE)

Toute correspondance doit être adressée à :
Groupe SEB Canada Inc.
345 Passmore Avenue
Toronto, Ontario
CANADA M1V 3N8

* Veuillez noter que les heures d'ouvertures sont sujettes à modifications.

IFU Krups XP5220-XP5240 0828241B.qxd:0828241B 30/03/09 10:42 Page 27